TASTING MENU - BLACK

Amuse-bouche
Starter
Main course
Pre-dessert
Dessert
€45
Wine pairing: €10 per person
(4 glasses)

TASTING MENU - GOLD

Amuse-bouche
Seafood starter
Meat starter
Main course
Second course
Pre-dessert
Dessert
€60
Wine pairing: €15 per person
(6 glasses)

Tasting menu at the discretion of the chef.
Please inform us of any allergies or intolerances.
Service and cover charge 10%.

Information regarding the presence of substances or products that may cause **ALLERGIES or INTOLERANCES** is available by contacting the service staff, in accordance with EU Regulation 1169/2011 and the Italian Ministry of Health Notice no. 3674-P-06/12/2015.

STARTERS

OCTOPUS, PROVOLA AND GREEN PEPPERS
Grilled octopus, green peppers, Agerola buttermilk and puffed quinoa
22

HAM AND MELON
Bluefin tuna tartare, grilled yellow melon, San Daniele ham and ponzu sauce
24

COD, POTATO AND LIME
Marinated cod sashimi, pil pil sauce, potato mousse, crispy polenta and lime caviar
22

DUCK, STRACCHINO AND ARTICHOKES
Corn focaccia cooked in a skillet, smoked duck speck,
herb-whipped stracchino cheese, raw artichoke salad
22

SIPHONED EGGPLANT PARMIGIANA
Eggplant parmigiana espuma, 12h meat ragù,
smoked cooked milk and crispy eggplant chips
21

EGG IN PURGATORY
Low-temperature egg, datterino tomato concentrate, croutons,
provola fondue and 40-month-aged Parmigiano Reggiano
19

Information regarding the presence of substances or products that may cause **ALLERGIES or INTOLERANCES** is available by contacting the service staff, in accordance with EU Regulation 1169/2011 and the Italian Ministry of Health Notice no. 3674-P-06/12/2015.

MAIN COURSES

MUSSELS AND BEANS
Gragnano tubetti pasta with mussels, Controne bean foam,
pork popcorn and horseradish
22

LEMON, PISTACHIO AND AMBERJACK
Carnaroli risotto with Sorrento lemon, homemade pistachio pesto
and amberjack tartare
24

ISCHIAN RABBIT
Fresh pasta ravioli stuffed with Ischian-style rabbit, its reduction
and aged Modena balsamic vinegar
24

SORRENTO-STYLE GNOCCHI
Tomato dough gnocchi, oxheart tomato coulis,
basil and buffalo mozzarella foam
23

BLACK & GOLD SPAGHETTI
Spaghetti marinated with black garlic, aglio olio e peperoncino,
black garlic and 24k gold leaf
22

Information regarding the presence of substances or products that may cause **ALLERGIES or INTOLERANCES** is available by contacting the service staff, in accordance with EU Regulation 1169/2011 and the Italian Ministry of Health Notice no. 3674-P-06/12/2015.

MAIN COURSES - FISH & MEAT

MEDI-TERRANEAN UMBRINE
Grilled golden umbrine, herb-smashed potato, couscous,
fermented plums and pomegranate jus
22

SWORDFISH WITHOUT THE GRILL
Charcoal oil-poached swordfish, grilled mayonnaise and Tuscan panzanella
22

SCAPECE PORK BELLY
Low-temperature pork belly, Provolone del Monaco,
zucchini in scapece and chili oil
22

CHICKEN AND PEPPERS
Yellow chicken crepinette stuffed with pepper mousseline,
sautéed peppers, chicken jus and crispy skin
23

BEEF WELLINGTON
Scottona beef fillet, mustard mayo, grilled mushrooms,
Norcia ham chips and rosemary puff pastry
28

Information regarding the presence of substances or products that may cause **ALLERGIES or INTOLERANCES** is available by contacting the service staff, in accordance with EU Regulation 1169/2011 and the Italian Ministry of Health Notice no. 3674-P-06/12/2015.

DESSERT

LET'S HELP THE DISHWASHER
Lemon plum cake, kiwi molasses, lime crumble, white chocolate ganache, berry coulis and lemon air
10

OUR TIRAMISU
Homemade ladyfinger, mascarpone cream and bitter cocoa
10

BABA PASSION
Passion fruit bavarois with baba filling, crunchy baba, baba crème anglaise and passion fruit rum gel
12

DESSERT OF THE DAY
Every day, one or more desserts inspired by seasonality and the chef's creativity. Ask our staff what the chef prepared today!
12

Information regarding the presence of substances or products that may cause **ALLERGIES or INTOLERANCES** is available by contacting the service staff, in accordance with EU Regulation 1169/2011 and the Italian Ministry of Health Notice no. 3674-P-06/12/2015.

MENU DÉGUSTATION - NOIR

Amuse-bouche
Entrée
Plat principal
Pré-dessert
Dessert
45 €
Accord mets-vins : 10 € par personne
(4 verres)

MENU DÉGUSTATION - OR

Amuse-bouche
Entrée de la mer
Entrée de la terre
Plat principal
Deuxième plat
Pré-dessert
Dessert
60 €
Accord mets-vins : 15 € par personne
(6 verres)

Menu dégustation à la discrétion du chef.
Veuillez nous informer de toute allergie ou intolérance.
Service et couvert 10 %.

Les informations concernant la présence de substances ou de produits pouvant provoquer des **ALLERGIES ou INTOLÉRANCES** sont disponibles auprès du personnel de service, conformément au Règlement UE 1169/2011 et à la Note du Ministère de la Santé n° 3674-P-06/12/2015.

ENTRÉES

POULPE, PROVOLA ET PIMENTS VERTS
Poulpe grillé, piments verts, babeurre d'Agerola et quinoa soufflé
22

JAMBON ET MELON
Tartare de thon rouge, melon jaune grillé, jambon de San Daniele et sauce ponzu
24

MORUE, POMME DE TERRE ET CITRON VERT
Sashimi de morue marinée, sauce pil pil, mousse de pomme de terre, polenta croustillante et caviar de citron vert
22

CANARD, STRACCHINO ET ARTICHAUTS
Focaccia de maïs cuite à la poêle, speck de canard fumé, stracchino aux herbes, crudités d'artichauts
22

PARMIGIANA SIPHONNÉE
Espuma de parmigiana d'aubergines, ragù mijoté 12h, lait cuit fumé et chips d'aubergine croustillantes
21

ŒUF À LA PURGATOIRE
Œuf à basse température, concentré de tomate datterino, croûtons, fondue de provola et parmesan affiné 40 mois
19

Les informations concernant la présence de substances ou de produits pouvant provoquer des **ALLERGIES ou INTOLÉRANCES** sont disponibles auprès du personnel de service, conformément au Règlement UE 1169/2011 et à la Note du Ministère de la Santé n° 3674-P-06/12/2015.

PLATS PRINCIPAUX

MOULES ET HARICOTS
Tubetti de Gragnano aux moules, mousse de haricots de Controne, popcorn de porc et raifort
22

CITRON, PISTACHE ET SÉRIOLE
Risotto Carnaroli au citron de Sorrente, pesto de pistache maison et tartare de sériole
24

LAPIN À LA FAÇON D'ISCHIA
Ravioli frais farcis de lapin à la façon d'Ischia, son jus réduit et vinaigre balsamique de Modène vieilli
24

GNOCCHI FAÇON SORRENTE
Gnocchi à la pâte de tomate, coulis de tomate cœur de bœuf, basilic et mousse de mozzarella de bufflonne
23

SPAGHETTI NOIR & OR
Spaghetti marinés à l'ail noir, ail, huile et piment, ail noir et feuille d'or 24k
22

Les informations concernant la présence de substances ou de produits pouvant provoquer des **ALLERGIES ou INTOLÉRANCES** sont disponibles auprès du personnel de service, conformément au Règlement UE 1169/2011 et à la Note du Ministère de la Santé n° 3674-P-06/12/2015.

PLATS DE VIANDE & POISSON

OMBRINE MÉDI-TERRANÉENNE
Ombrine dorée grillée, pommes de terre écrasées aux herbes, couscous, prunes fermentées et jus de grenade
22

ESPADON SANS GRIL
Espadon cuit à l'huile et aux charbons, mayonnaise grillée et panzanella toscane
22

POITRINE DE PORC À LA SCAPECE
Poitrine de porc cuite à basse température, Provolone del Monaco, courgettes à la scapece et huile au piment
22

POULET ET POIVRONS
Crépinettes de poulet jaune farcies de mousseline de poivrons, poivrons sautés, jus depoulet et chips de peau croustillante
23

FILET DE BŒUF WELLINGTON
Filet de bœuf scottona, mayo à la moutarde, champignons grillés, chips de jambon de Norcia et feuilleté au romarin
28

Les informations concernant la présence de substances ou de produits pouvant provoquer des **ALLERGIES ou INTOLÉRANCES** sont disponibles auprès du personnel de service, conformément au Règlement UE 1169/2011 et à la Note du Ministère de la Santé n° 3674-P-06/12/2015.

DESSERTS

AIDONS LE PLONGEUR
Cake au citron, mélasse de kiwi, crumble au citron vert, ganache au chocolat blanc, coulis de fruits rouges et mousse de citron
10

NOTRE TIRAMISU
Biscuit maison, crème au mascarpone et cacao amer
10

BABA PASSION
Bavarois aux fruits de la passion farci de baba, baba croustillant, crème anglaise au baba et gel de rhum passion
12

DESSERT DU JOUR
Chaque jour, un ou plusieurs desserts inspirés par la saison et l'inspiration du chef. Demandez à notre équipe ce que le chef a préparé aujourd'hui!
12

Les informations concernant la présence de substances ou de produits pouvant provoquer des **ALLERGIES ou INTOLÉRANCES** sont disponibles auprès du personnel de service, conformément au Règlement UE 1169/2011 et à la Note du Ministère de la Santé n° 3674-P-06/12/2015.

MENÚ DEGUSTACIÓN - NEGRO

Aperitivo
Entrante
Plato principal
Prepostre
Postre
45 €
Maridaje de vinos: 10 € por persona
(4 copas)

MENÚ DEGUSTACIÓN - ORO

Aperitivo
Entrante de mar
Entrante de tierra
Plato principal
Segundo plato
Prepostre
Postre
60 €
Maridaje de vinos: 15 € por persona
(6 copas)

Menú degustación a discreción del chef.
Por favor, infórmenos sobre cualquier alergia o intolerancia.
Servicio y cubierto 10%.

La información sobre la presencia de sustancias o productos que puedan causar **ALERGIAS o INTOLERANCIA**S está disponible solicitándola al personal de servicio, de conformidad con el Reglamento UE 1169/2011 y la Nota del Ministerio de Salud n.º 3674-P-06/12/2015..

ENTRANTES

PULPO, PROVOLA Y PIMIENTOS VERDES
Pulpo a la brasa, pimientos verdes, suero de leche de Agerola y quinoa inflada
22

JAMÓN Y MELÓN
Tartar de atún rojo, melón amarillo a la brasa, jamón San Daniele y salsa ponzu
24

BACALAO, PATATA Y LIMA
Sashimi de bacalao marinado, su pil pil, mousse de patata, polenta crujiente y caviar de lima
22

PATO, STRACCHINO Y ALCACHOFAS
Focaccia de maíz en sartén, speck de pato ahumado, stracchino a las hierbas y crudités de alcachofa
22

PARMIGIANA SIFONADA
Espuma de parmigiana de berenjenas, ragú de 12h, leche cocida ahumada y chips de berenjena crujiente
21

HUEVO AL PURGATORIO
Huevo a baja temperatura, concentrado de tomate datterino, crutones, fondue de provola y Parmigiano Reggiano de 40 meses
19

La información sobre la presencia de sustancias o productos que puedan causar **ALERGIAS o INTOLERANCIA**S está disponible solicitándola al personal de servicio, de conformidad con el Reglamento UE 1169/2011 y la Nota del Ministerio de Salud n.º 3674-P-06/12/2015..

PLATOS PRINCIPALES

MEJILLONES Y ALUBIAS
Tubetti de Gragnano con mejillones, espuma de alubias de Controne, palomitas de cerdo y rábano picante
22

LIMÓN, PISTACHO Y PEZ LIMÓN
Risotto Carnaroli con limón de Sorrento, pesto de pistacho casero y tartar de pez limón
24

CONEJO A LA ISCHITANA
Ravioli de pasta fresca rellenos de conejo a la ischitana, su fondo y vinagre balsámico de Módena envejecido
24

ÑOQUI A LA SORRENTINA
Ñoqui con masa de tomate, coulis de tomate corazón de buey, albahaca y espuma de mozzarella de búfala
23

ESPAGUETI NEGRO Y ORO
Espagueti marinado con ajo negro, ajo, aceite y guindilla, ajo negro y hoja de oro de 24k
22

La información sobre la presencia de sustancias o productos que puedan causar **ALERGIAS o INTOLERANCIA**S está disponible solicitándola al personal de servicio, de conformidad con el Reglamento UE 1169/2011 y la Nota del Ministerio de Salud n.º 3674-P-06/12/2015..

CARNES Y PESCADOS

CORVINA MEDI-TERRÁNEA
Corvina dorada a la plancha, patata triturada con hierbas, cuscús, ciruelas fermentadas y jugo de granada
22

PEZ ESPADA SIN BRASA
Pez espada cocido en aceite con carbón, mayonesa a la brasa y panzanella toscana
22

CERDO A LA SCAPECE
Panceta de cerdo a baja temperatura, provolone del Monaco, calabacines en scapece y aceite picante
22

POLLO Y PIMIENTOS
Crepinette de pollo amarillo relleno de mousseline de pimientos, pimientos salteados, fondo de pollo y chips de piel crujiente
23

SOLOMILLO WELLINGTON
Solomillo de ternera scottona, mayonesa de mostaza, champiñones a la plancha, chips de jamón de Norcia y hojaldre de romero
28

La información sobre la presencia de sustancias o productos que puedan causar **ALERGIAS o INTOLERANCIA**S está disponible solicitándola al personal de servicio, de conformidad con el Reglamento UE 1169/2011 y la Nota del Ministerio de Salud n.º 3674-P-06/12/2015..

POSTRES

AYUDEMOS AL LAVAPLATOS
Bizcocho de limón, melaza de kiwi, crumble de lima,
ganache de chocolate blanco, coulis de frutos rojo
s y aire de limón
10

NUESTRO TIRAMISÚ
Bizcocho de soletilla casero, crema de mascarpone y cacao amargo
10

BABA PASIÓN
Bavarois de fruta de la pasión con corazón de baba, baba crujiente,
crema inglesa de baba y gel de ron y fruta de la pasión
12

POSTRE DEL DÍA
Cada día, uno o más postres inspirados en la temporada y la creatividad del chef.
Pregunta a nuestro personal qué ha preparado hoy el chef.
12

La información sobre la presencia de sustancias o productos que puedan causar **ALERGIAS o INTOLERANCIA**S está disponible solicitándola al personal de servicio, de conformidad con el Reglamento UE 1169/2011 y la Nota del Ministerio de Salud n.º 3674-P-06/12/2015..

黑色品鉴菜单

开胃小点
前菜
主菜
餐前甜点
甜点
45欧元
葡萄酒搭配：每人10欧元（4杯）

金色品鉴菜单

开胃小点
海鲜前菜
肉类前菜
主菜
第二道主菜
餐前甜点
甜点
60欧元
葡萄酒搭配：每人15欧元（6杯）

品鉴菜单由主厨自由搭配。
如有任何过敏或不耐情况，请提前告知。
服务与餐位费.

如需了解可能引起过敏或不耐受的物质或产品的信息，请咨询服务人员。本店遵守欧盟法规 EU 1169/2011 及意大利卫生部通告编号 3674-P-06/12/2015。

前菜

章鱼、烟奶酪与青椒
炭烤章鱼、青椒、阿杰罗拉酪乳、脆藜麦
22欧元

鳕鱼、土豆与酸橙
腌制鳕鱼刺身、蒜香油汁、土豆慕斯、脆玉米糕、酸橙鱼子
22欧元

鸭肉、草本奶酪与洋蓟
平底锅玉米佛卡夏、烟熏鸭肉、香草奶酪酱、生洋蓟沙拉
22欧元

喷雾帕玛森茄子
茄子帕玛森泡沫、12小时慢炖肉酱、烟熏奶煮奶、脆炸茄子片
21欧元

炼狱中的鸡蛋
低温煮鸡蛋、小番茄浓缩汁、面包丁、烟奶酪芝士酱和40个月帕玛森
19欧元

如需了解可能引起过敏或不耐受的物质或产品的信息，请咨询服务人员。本店遵守欧盟法规 EU 1169/2011 及意大利卫生部通告编号 3674-P-06/12/2015。

主食

贻贝与豆子
格拉尼亚诺小管面配贻贝、康特罗内豆子泡沫、猪肉爆米花和辣根
22欧元

贻贝与豆子
格拉尼亚诺小管面配贻贝、康特罗内豆子泡沫、猪肉爆米花和辣根
22欧元

柠檬、开心果与青甘鱼
索伦托柠檬烩饭、自制开心果青酱和青甘鱼鞑靼
24欧元

伊斯基亚风味兔肉
手工意大利饺子包伊斯基亚炖兔肉、原汁和老年份摩德纳香醋
24欧元

索伦托风味土豆团
番茄面团土豆团、牛心番茄酱、罗勒和水牛奶酪泡沫
23欧元

黑金意面
黑蒜腌制意面、蒜油辣椒、黑蒜和24k金箔
22欧元

如需了解可能引起过敏或不耐受的物质或产品的信息，请咨询服务人员。本店遵守欧盟法规 EU 1169/2011 及意大利卫生部通告编号 3674-P-06/12/2015。

肉类与鱼类主菜

地中海黄金鲈鱼
煎烤黄金鲈鱼、香草土豆泥、小米、发酵李子和石榴酱汁
22欧元

非炭烤剑鱼
炭油慢煮剑鱼、炭烤蛋黄酱、托斯卡纳风味面包沙拉
22欧元

醋渍风味乳猪
低温慢煮乳猪五花肉、摩纳哥干酪、醋渍西葫芦和辣油
22欧元

鸡肉与甜椒
黄色鸡肉卷心配甜椒慕斯、炒甜椒、鸡汁和炸鸡皮片
23欧元

威灵顿牛排
嫩煎牛里脊、芥末蛋黄酱、煎香菇、诺尔恰火腿脆片和迷迭香酥皮
28欧元

切片牛排（Tagliata）
（可根据需求注明切法及配菜）
10欧元

如需了解可能引起过敏或不耐受的物质或产品的信息，请咨询服务人员。本店遵守欧盟法规 EU 1169/2011 及意大利卫生部通告编号 3674-P-06/12/2015。

甜点

帮洗碗工一把
柠檬蛋糕、奇异果糖浆、青柠碎屑、白巧克力甘纳许、浆果酱和柠檬泡沫
10欧元

我们的提拉米苏
自制手指饼干、马斯卡彭奶油和苦可可粉
10欧元

激情巴巴蛋糕
百香果巴伐露夹心巴巴、脆巴巴、巴巴英式奶黄酱和百香果朗姆酒果冻
12欧元

今日甜点
每日精选甜点，灵感源于时令与主厨创意。
请向我们的工作人员咨询今日主厨特别推荐！
12欧元

如需了解可能引起过敏或不耐受的物质或产品的信息，请咨询服务人员。本店遵守欧盟法规 EU 1169/2011 及意大利卫生部通告编号 3674-P-06/12/2015。